

Министерство труда и социального развития Краснодарского края

Государственное казенное учреждение социального обслуживания краснодарского края «Новокубанский комплексный центр реабилитации инвалидов»

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
"НОВОКУБАНСКИЙ
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ
РЕАБИЛИТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР"

Подписано цифровой подписью:
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
"НОВОКУБАНСКИЙ
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ
РЕАБИЛИТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР"
Дата: 2025.01.16 09:08:11 +03'00'

Согласовано решением
реабилитационного
консилиума
от «9» января 2024г.
Протокол № 1

Утверждено приказом
ГКУ СО КК
«Новокубанский КЦРИ»
от «9» января 2024г. № 1

Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа «Моя кухня»

Возрастная категория: *18 лет и старше*
Срок реализации программы: 24 дня (8 часов)

Составитель программы:
специалист по реабилитации инвалидов
Тотубалина Т.В.

г. Новокубанск
2024

Оглавление

1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы	
1.1. Пояснительная записка.....	3
1.2. Цель и задачи программы.....	5
1.3. Содержание программы	6
1.4. Планируемые результаты	6
2. Комплекс организационно-педагогических условий	
2.1. Календарный учебный график	7
2.2. Условия реализации программы.....	9
2.3. Формы аттестации (контроля).....	13
2.4. Оценочные материалы	14
2.5. Методические материалы	16
2.6. Список литературы.....	19

Раздел №1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы

1.1. Пояснительная записка

Лица с ограниченными возможностями здоровья зачастую испытывают потребность в получении помощи, консультаций и советов в части приспособления граждан с ограниченными возможностями здоровья к бытовым условиям, к выполнению бытовых функций по самообслуживанию.

Организация такого рода помощи способствовала бы более успешной интеграции инвалидов в общество, ведь восстанавливая способности инвалидов к социальному функционированию, к созданию независимого образа жизни, специалисты социальной сферы помогают им определять свои социальные роли, социальные связи в обществе, помогают их полноценному развитию.

Программа «Моя кухня» рассчитана на тех, кто в результате инвалидности утратил навыки самообслуживания, а также тех, кто делает первые шаги в приготовлении несложных блюд, учит ориентироваться в многообразии продуктов. Обучающие занятия в учреждении позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего труда. Практическая деятельность подопечных носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Получатели услуг обучаются применению технических средств реабилитации в процессе подготовки продуктов и их приготовлении, учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, учатся организации при приготовлении пищи. Дегустация блюд представляется, как итоговая работа по результатам изучения данной темы программы.

Направленность программы социально-гуманитарная. Программа разработана для обучения, коррекции и развития людей с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Программа «Моя кухня» направлена на восстановление утраченных или получение первоначальных знаний и навыки подготовки продуктов и приготовление несложных блюд: закусок, первых и вторых блюд, салатов, песочного теста, в том числе с использованием ассистивных устройств и ТСР.

Программа составлена на основе следующих нормативно-правовых и инструктивно-методических документов:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

Концепция развития дополнительного образования на 2015 - 2020 годы (от 4 сентября 2014 г. № 1726-р);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2018г. № 196 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (ред. 30.09.2020г.);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 января 2014 г. № 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

Письмо Министерства образования и науки РФ от 28.08.2015 № АК-2563/05 «О методических рекомендациях по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ»;

СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41);

Письмо Минобрнауки РФ от 28.08.2015 № АК-2563/05 «О методических рекомендациях по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ»;

Письмо Минобрнауки России от 11.12.2006 г. № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей»;

Письмо Министерства образования и науки РФ от 29 марта 2016 года №ВК-641/09 о направлении методических рекомендаций «Методические рекомендации по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учетом их особых образовательных потребностей»;

Методические рекомендации «Структурирование программы дополнительного образования», разработанных ГКУ КК «Краевой методический центр» (г. Краснодар, 2020 год);

Медицинская лицензия на дополнительные услуги: при оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: лечебной физкультуре, медицинскому массажу, сестринскому делу; при оказании первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: терапии;

Лицензия на осуществление образовательной деятельности ГКУ СО КК «Новокубанский КЦРИ»;

Устав ГКУ СО КК «Новокубанский КЦРИ».

Новизна программы заключается в создании новой методической продукции переработанной и интегрированной для работы с людьми с ограниченными возможностями здоровья.

Программа разработана на основе «Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования, обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)» одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 22 декабря 2015г. №4/15).

Практическая часть Программы построена с учетом индивидуальных психофизических особенностей каждого получателя социальных услуг и сформированной группы в целом: специалист осуществляет выбор практического задания с учетом уровня сложности действий.

Актуальность программы «Моя кухня» в том, что обучение получателей социальных услуг направлено на их подготовку к самообслуживанию, включая использование технических средств реабилитации. Учитывая последствия инвалидности, возникает необходимость в подготовке их к самостоятельной жизни и формированию у них определенных социальных знаний, умений, навыков. Следовательно, обучение получателей социальных услуг направлено на их самоопределение, являющееся важным этапом на пути социализации личности. Поэтому обучающие занятия объединения по кулинарии, его работа, поможет подготовить граждан – инвалидов к преодолению трудностей бытовой социализации. Программа предусматривает свое дальнейшее развитие – расширение социокультурного пространства граждан – инвалидов, разработка и реализация развернутой программы социального проектирования.

Педагогическая целесообразность. Реализация программы «Моя кухня» призвана способствовать решению целого ряда реабилитационных задач.

Реабилитация является неотъемлемой частью процесса социализации, развития личности. Реабилитационный процесс в объединении реализуется в ходе обучающих занятий: знакомство с правилами техники безопасности, использование технических средств реабилитации, использование перфокарт (карт действий), приготовление различных блюд, мастер – классы и пр.

Дополнительные обучающие занятия по кулинарии по приготовлению пищи, должны расширить и углубить знания и навыки по кулинарии, способствовать бытовой адаптации получателей социальных услуг.

Отличительная особенность программы

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-бытовой адаптации «Моя кухня» должна обеспечить обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечить коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адресат программы

Программа рассчитана на людей с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 18 лет и старше.

Уровень программы, объём и сроки реализации

Данная программа рассчитана на проведение занятий в течение 24 дней. Объём программы – 8 часов.

Форма обучения и виды занятий:

форма обучения индивидуальная и групповая;
 виды занятий определяются содержанием данной программы и предусматривают:

теоретические занятия: беседы, исследование;

практические занятия: практикум, презентация, дегустация, ролевые игры.

Режим занятий: занятия проводятся 2 раза в неделю по 1 академическому часу (45 минут).

1.2. Цель и задачи программы

Цель программы: формирование социальных навыков в быту.

Задачи программы:

Образовательные:

обучить получателей социальных услуг:

применению ассистивных устройств и технических средств реабилитации;

использованию перфокарт (карт по действиям);

соблюдению правил по технике безопасности;

технологии приготовления основных блюд кулинарии;

приобщить к разнообразным видам хозяйственно – бытовой деятельности;

расширить знания о культуре питания.

Развивающие:

развивать у подопечных:

аккуратность, внимание, чувство ответственности;

упорство и преодоление преград;

эстетический вкус и этические навыки;

творческие способности.

Воспитательные.

формировать бытовую культуру;

развивать культуру общения при выполнении групповых заданий;

прививать навыки точного выполнения заданий.

Коррекционные:

уметь замещать физические возможности использованием технических средств реабилитации;
 способствовать развитию интеллектуальных и адаптационных функций;
 быть готовым к включению в производительный труд;
 уметь обустроить свой быт.

1.3. Содержание программы

Учебный план дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Моя кухня»

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	1. Раздел. Развитие коммуникативных навыков	4	2	2
2.	2. Раздел. Развитие эмоционально-волевой сферы	2	1	1
3.	3. Раздел. Развитие познавательной сферы	2	1	1
ВСЕГО		8	4	4

1.4. Планируемые результаты

Образовательные:

Обучающиеся будут знать:

правила техники безопасности при обработке продуктов питания;
 правила гигиены, санитарии, безопасности труда.

Будут уметь:

определять основной состав продуктов питания;

основные группы продуктов питания;

выбирать продукты питания, использовать информацию на упаковке продуктов для качественного их подбора;

самостоятельно использовать основные понятия, используемые в кулинарии;

выполнять способы механической и тепловой обработки продуктов питания;

самостоятельно находить и выполнять рецепты несложных блюд;

пользоваться столовыми приборами и кухонным инвентарем.

Личностные:

у воспитанников будут:

развиты ответственность за соблюдения правил санитарии и гигиены;

сформированы навыки приготовления блюд для соблюдения здорового питания;

развита способность к преодолению трудностей, целеустремлённость и настойчивость в достижении результата.

Воспитательные:

у обучающихся будут сформированы:

эстетический вкус;

стремление к ведению здорового образа жизни;

трудолюбие, умение составления рационального списка блюд;

навыки сервировки стола, поведения за столом.

Раздел № 2. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1. Календарный учебный график

№ раздела, темы	Дата проведения	Название разделов и тем	Количество часов		
			Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.		Развитие коммуникативных навыков	4	2	2
1.1		Обучение навыкам открывать банки, бутылки, умению пользоваться специальными приспособлениями для открывания банок и бутылок, захватом для удержания посуды	1	0,5	0,5
1.2		Обучение умению чистить и резать овощи, определяя свежесть продукта (с использованием ассистивных устройств и ТСР)	1	0,5	0,5
1.3		Обучение умению приготовления первых блюд (с использованием ассистивных устройств и ТСР, перфокарт)	1	0,5	0,5
1.4		Обучение умению приготовления блюд из мяса и рыбы, а также гарниров (с использо-	1	0,5	0,5

		ванием ассистивных устройств и ТСР, перфокарт)			
2.	Развитие эмоционально-волевой сферы		2	1	1
2.1		Обучение умению делать легкие закуски, салатов (с использованием ассистивных устройств и ТСР, перфокарт)	1	0,5	0,5
2.2		Обучение навыкам подготовки и приема пищи. Обучение умению мыть посуду, делать уборку на кухне (с использованием ассистивных устройств и ТСР, перфокарт)	1	0,5	0,5
3.	Развитие познавательной сферы		2	1	1
3.1		Обучение умению приготовления изделий из теста (с использованием ассистивных устройств и ТСР, перфокарт)	1	0,5	0,5
3.2		Обучение оформлению готовых блюд, сервировки стола	1	0,5	0,5
		ВСЕГО	8	4	4

Режим организации занятий:

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука и колпака, а также сменной обуви. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Работа получателей социальных услуг в жилом учебном модуле «Кухня» связана с использованием ассистивных устройств, технических средств реабилитации, нагревательными приборами (электрической плитой), режущими инструментами (ножами и др.), с варкой, жарением и выпечкой продуктов. Это обязывает специалиста по реабилитации инвалидов особое внимание обращать на правила безопасности труда. На первом же занятии, знакомя с помещением, его оборудованием, специалист по реабилитации инвалидов обучает их правилам обращения с ассистивными устройствами, техническими средствами реабилитации, нагревательными приборами и режущими инструментами.

Наиболее характерна комбинированная структура занятий: организационный момент, повторение пройденного материала, изложение новой темы, вводный инструктаж, подготовка к практической работе, практическая работа и текущий инструктаж, уборка рабочих мест, сервировка стола, дегустация. В конце занятия проводится заключительный инструктаж, мытье посуды и уборка помещения.

Продукты питания для обучающего занятия приобретаются экологически чистые, при покупке обращается внимание на маркировку, не имеет ли данный продукт красителей, добавок, на дату выхода продукта. Приобретение продуктов осуществляется за счет средств получателей социальных услуг.

2.2. Условия реализации программы

Наличие материально технического обеспечения;

Систематичность проведения объединения по интересам;

Проведение мастер – классов для других получателей социальных услуг и специалистов учреждения.

Для реализации программы необходимы:

1. дидактическое обеспечение:
технологические карты, перфокарты
сборник рецептов
наглядный и раздаточный материал

2. материалы и оборудование:
оборудование жилого учебного модуля «Кухня»,
фартуки, головные уборы.

Оборудование и инструменты:

В наличии необходимо иметь оборудование: плиту электрическую, холодильник, микроволновую печь; набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; технические средства реабилитации; доски деревянные разделочные; сушилки для тарелок; посуду: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник, кофейный сервиз; ассистивные устройства, технические средства реабилитации; косынки, фартуки; моющие средства.

Все продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются за счет денежных средств получателей социальных услуг.

Методическое и материально-техническое обеспечение

Тема программы	Форма занятий	Приемы и методы организации образовательного процесса	Дидактический материал	Техническое оснащение занятий	Формы подведения итогов
Обучение навыкам открывать банки, бутылки, умению	комбинированная структура занятий: организационный момент, изложение новой	соблюдение правил обращения с ассистивными устройствами, ТСП,	технологические карты, перфокарты, сборник	оборудование жилого учебного модуля «Кухня»,	обсуждение итогов

пользоваться специальными приспособлениями для открывания банок и бутылок, захватом для удержания посуды	темы, вводный инструктаж, подготовка к практической работе, практическая работа и текущий инструктаж, уборка рабочих мест	нагревательными приборами и режущими инструментами.	рецептов	фартуки, головные уборы.	
Обучение умению чистить и резать овощи, определяя свежесть продукта (с использованием ассистивных устройств и ТСР)	комбинированная структура занятий: организационный момент, изложение новой темы, вводный инструктаж, подготовка к практической работе, практическая работа и текущий инструктаж, уборка рабочих мест	соблюдение правил обращения с ассистивными устройствами, ТСР, нагревательными приборами и режущими инструментами.	технологические карты, перфокарты сборник рецептов	оборудование жилого учебного модуля «Кухня», фартуки, головные уборы.	обсуждение итогов
Обучение умению приготовления первых блюд (с использованием ассистивных устройств и ТСР, перфокарт)	комбинированная структура занятий: организационный момент, изложение новой темы, вводный инструктаж, подготовка к практической работе, практическая работа и текущий ин-	соблюдение правил обращения с ассистивными устройствами, ТСР, нагревательными приборами и режущими инструментами.	технологические карты, перфокарты сборник рецептов	оборудование жилого учебного модуля «Кухня», фартуки, головные уборы.	дегустация

	структаж, уборка рабочих мест, сервиров- ка стола				
Обучение умению приготов- ления блюдов из мяса и рыбы, а также гар- ниров (с использо- ванием ас- систивных устройств и ТСП, перфо- карт)	комбинирован- ная структура занятий: орга- низационный момент, изло- жение новой темы, вводный инструктаж, подготовка к практической работе, практи- ческая работа и текущий ин- структаж, уборка рабочих мест, сервиров- ка стола	соблюдение правил об- ращения с ассистивны- ми устрой- ствами, ТСП, нагреватель- ными прибо- рами и ре- жущими ин- струментами.	техноло- гические карты, перфо- карты сборник рецептов	оборудо- вание жи- лого учеб- ного мо- дуля «Кухня», фартуки, головные уборы.	дегуста- ция
Обучение умению делать за- куски, са- латов (с использо- ванием ас- систивных устройств и ТСП, перфо- карт)	комбинирован- ная структура занятий: орга- низационный момент, изло- жение новой темы, вводный инструктаж, подготовка к практической работе, практи- ческая работа и текущий ин- структаж, уборка рабочих мест, сервиров- ка стола	соблюдение правил об- ращения с ассистивны- ми устрой- ствами, тех- ническими средствами реабилита- ции, нагрева- тельными приборами и режущими инструмен- тами.	техноло- гические карты, перфо- карты сборник рецептов	оборудо- вание жи- лого учеб- ного мо- дуля «Кухня», фартуки, головные уборы.	дегуста- ция
Обучение навыкам подготов- ки и при-	комбинирован- ная структура занятий: орга- низационный	соблюдение правил об- ращения с ассистивны-	техноло- гические карты, перфо-	оборудо- вание жи- лого учеб- ного мо-	обсуж- дение итогов

<p>ема пищи. Обучение умению мыть посуду, делать уборку на кухне (с использованием ассистивных устройств и ТСР, перфокарт)</p>	<p>момент, изложение новой темы, вводный инструктаж, подготовка к практической работе, практическая работа и текущий инструктаж, уборка рабочих мест, сервировка стола</p>	<p>ми устройствами, ТСР, нагревательными приборами и режущими инструментами.</p>	<p>карты сборник рецептов</p>	<p>дуля «Кухня», фартуки, головные уборы.</p>	
<p>Обучение умению приготовления изделий из теста (с использованием ассистивных устройств и ТСР, перфокарт)</p>	<p>комбинированная структура занятий: организационный момент, изложение новой темы, вводный инструктаж, подготовка к практической работе, практическая работа и текущий инструктаж, уборка рабочих мест, сервировка стола</p>	<p>соблюдение правил обращения с ассистивными устройствами, ТСР, нагревательными приборами и режущими инструментами.</p>	<p>технологические карты, перфокарты сборник рецептов</p>	<p>оборудование жилого учебного модуля «Кухня», фартуки, головные уборы.</p>	<p>дегустиция</p>
<p>Обучение оформлению готовых блюд, сервировки стола</p>	<p>комбинированная структура занятий: организационный момент, изложение новой темы, вводный инструктаж, подготовка к практической</p>	<p>соблюдение правил обращения с ассистивными устройствами, ТСР, нагревательными приборами и режущими ин-</p>	<p>технологические карты, перфокарты сборник рецептов</p>	<p>оборудование жилого учебного модуля «Кухня», фартуки, головные уборы.</p>	<p>обсуждение итогов</p>

	работе, практическая работа и текущий инструктаж, уборка рабочих мест	струментами.			
--	---	--------------	--	--	--

Кадровое обеспечение

Реализацию программы осуществляют специалисты, имеющие высшее педагогическое образование.

2.3. Формы аттестации (контроля)

Требования к уровню подготовки

По завершении обучения, получатели социальных услуг

Должны знать:

- правила гигиены и безопасности труда;
- необходимые для использования ТСР и ассистивных устройств;
- основы рационального питания;
- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;
- названия круп;
- технологии приготовления первых и вторых блюд.

Должны уметь:

- применять ТСР;
- работать с перфокартами;
- работать с ножом;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши;
- заваривать чай;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить песочное тесто и изделия из них.

Задачи данной программы будут выполнены, если получатель социальных услуг на занятии займет позицию «Я хочу это сделать сам». В задачу специалиста по реабилитации инвалида входит не столько помочь получателю социальных услуг в приготовлении пищи, сколько создать условия, при которых он будет хотеть, не смотря на физиологические трудности, сделать все сам.

Основным результатом реабилитационной работы должна быть готовность получателя социальных услуг к самостоятельной жизни и труду, формированию у них навыков самообразования, самовоспитания, саморазвития.

2.4. Оценочные материалы

Предусмотрены оценочные шкалы:

- тест по индексу Френчи (по М.Е.Holbrook, С.Е.Skilbek,1983)
- шкала Бартел (по G. V.Grandel et al., 1979)
- шкала FIM (по Grandel et al., 1979 Cook L. et al., 1994)

Социально-бытовая активность

№ п/п	Виды оцениваемой деятельности	оценка	
1	Приготовление пищи с подготовкой и кулинарной обработкой продуктов		
ВСЕГО			

виды деятельности	0 баллов	1 балл	2 балла	3 балла
1-2	никогда	реже 1 раза в неделю	1-2 раза в неделю	в большинстве дней
3-10	никогда	1-2 раза в 3 мес.	3-12 раз в 3 мес.	не менее 1 раза в неделю
11	никогда	1-2 раза в 6 мес.	3-12 раз в 6 мес.	не менее 1 раза в неделю
12-13	никогда	легкое	среднее	тяжелое
14	никогда	одна за 6 мес.	не менее 1 за 2 недели	более одной за 2 недели
15	нет	до 10 часов в неделю	10-30 ч. В неделю	более 30 ч. В неделю

(сумма в 15 баллов 0 низкая активность, 45 баллов – высокая активность)

Функциональная независимость

№ шкалы	виды деятельности	баллы	
I. Самообслуживание и мобильность			
A.	Самообслуживание		
1	прием пищи с использованием всех столовых приборов		
ВСЕГО			

*-при невозможности оценки какого-либо навыка он квалифицируется степенью 1.

количество баллов	степень зависимости от окружающих	характеристика нарушения
7	полная независимость	самостоятельное выполнение навыка в обычной манере с разумными затратами времени
6	ограниченная зависимость	самостоятельное выполнение навыка, но либо очень медленно, либо с посторонним советом
5	минимальная зависимость	при выполнении действий необходимо наблюдение персонала, либо начальная помощь (например, при одевании ортеза)
4	незначительная зависимость	нуждается в некоторой помощи, но не менее 75% задания выполняет самостоятельно
3	умеренная зависимость	выполняет 50-75% задания самостоятельно
2	значительная зависимость	выполняет лишь 25-50% необходимых действий
1	полная зависимость от окружающих	способен выполнить 25% действий по осуществлению оцениваемого навыка

-качество жизни определяется подсчетом баллов: первый вариант-0 баллов, второй-1 балл, третий-2 балла, четвертый-3 балла.

№п/п	ВОПРОС	ОТВЕТ	отметка	
5	нуждаетесь ли Вы в помощи при приеме пищи (пользовании столовыми приборами, поднесении пищи ко рту)?	нет		
		требуется незначительная помощь (совет, наблюдение либо помощь при надевании протеза/ортеза)		
		требуется умеренная помощь; самостоятельное выполнение не менее 50% необходимых действий		
		значительная или полная зависимость от окружающих (самостоятельное выполнение менее 50% необходимых действий)		
14	ограничена ли Ваша способность к выполнению	нет		
		незначительно: выполнение не		

	бытовых обязанностей (приготовление пищи, уборка, стирка, покупки)?	менее 75% привычных повседневных обязанностей		
		умеренно: выполнение около 50% (25-75%) привычных повседневных обязанностей		
		значительно: выполнение менее 25% привычных повседневных обязанностей		
ВСЕГО				

Шкалы являются инструментом оценки, а не просто собранием вопросов. Практическое применение шкал диктует следующие требования: надежность, валидность, чувствительность.

2.5. Методические материалы

Планирование и проведение обучающих занятий опирается на следующие педагогические **принципы**:

- Уважение к личности получателя социальных услуг;
- Признание права на ошибку;
- Опора на их знание и интерес;
- Сохранение здоровья.

В воспитании и развитии навыков творческой работы программа опирается на следующие **методы**:

- объяснительно – иллюстративный
- репродуктивный
- частично – поисковый
- исследовательский

метод организации деятельности и формирования опыта общественного поведения: педагогические требования, поручения, создание воспитывающих ситуаций

практическая деятельность.

Способы усвоения содержания программы:

- Занимательный способ (формирование интереса к деятельности)
- Репродуктивный способ
- Креативный способ (творческий)

Методы работы:

1. словесный (используется при освоении нового материала, объяснении правильных приемов работы, исправление и предупреждение ошибок);
2. репродуктивный (воспроизведение полученной информации);
3. творческий (поиск нового стиля, новых элементов, создание работ по собственному замыслу, эскизу);

4. игровой (использование упражнений в игровой форме);
5. наглядный (демонстрация образцов, способов лепки, росписи).

Наглядный метод применяется совместно со словесным методом обучения. Данный метод необходим в работе с людьми с ограниченными возможностями здоровья, так как обеспечивает высокую степень восприятия и осмысления информации при одновременном включении всех систем восприятия: зрительной, слуховой, кинестетической.

Формы работы:

1. индивидуальная;
2. групповая.

Теоретическая часть включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, специальные сведения о культуре потребления пищи.

Практическая часть предполагает практикумы по подбору необходимых технических средств реабилитации, продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формированию навыков сервировки стола с целью создания целостной системы обучения основам кулинарии для подготовки к дальнейшей самостоятельной жизни.

Прежде, чем назначить мероприятия по реабилитации, необходимо провести диагностику возможностей гражданина – инвалида по выполнению действий по самообслуживанию, общению, способам передвижения (начальная диагностика). Проводятся пробы на выполнение бытовых операций по самообслуживанию (подготовка продуктов для дальнейшего приготовления (чистка, нарезка и так далее), приготовление (тепловая обработка), сервировка, прием пищи (с использованием столовых приборов). На основании проведенных тестирования, визуального наблюдения, текущего опроса, качество восприятия информации, получатели социальных услуг распределяются на три уровня развития: высокого, среднего и низкого.

Обязательным начальным этапом занятий проходит инструктаж по соблюдению ТБ при работе с электроприборами, колющими и режущими инструментами.

2.6. Список используемой литературы

Основная

1. Айшервуд М.М. Полноценная жизнь инвалида: Перевод с английского. – М.: Педагогика, 1991. – 88 с.
2. Ворошилова Е.Л., Бажанова Е.В., Денискина В.З., Игнатова И.А., Кошечкина Т.В., Маллер А.Р., Морозов С.А., Морозова С.С., Речицкая Е.Г., Соловьева И.Л., Яхнина Е.З. Организация работы по социально-бытовой

адаптации детей-инвалидов. Учебное пособие. – М.: ФГАОУ АПК и ППРО, 2017. – 416 с.

3. Девяткова Т.А., Щербакова А.М., Платонова Н.М. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях. – Издательство: Владос, 2014 г. – 302 с.

4. Махалова Т.И. Для Вас, мальчики! – Новосибирск: «Детская литература» Сибирское отделение, 1993. – 166 с.

5. Руденко А.М., Самыгин С.И. Социальная реабилитация: Учебное пособие. – Москва, 2014 г. – 319 с.

Дополнительная

1. Брийя-Саварен Ж.А. Человек Мыслящий. Идеи, способные изменить мир. – Москва, КоЛибри, 2021

2. Корали Феррейра. Вкусная выпечка без лишних заморочек. – Москва, КоЛибри, 2021.

3. Метельская-Шереметьева И. Кулинарная консерватория. – Москва, Эксмо, 2019.

Интернет источники

1. <http://mirznanii.com/a/125610/osnovy-kulinarii-v-shkole>

2. <http://www.good-cook.ru/articles/2017/03/06m-kak-nauchitsya-gotovit.shtml>

3. <http://chtoprigitovit.ru/stati-po-kulinarii/kulinarnye-sovety/sovety-nachinayushchemu-kulinaru>

4. <http://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=791>

5. <http://vmirevkusnogo.ru/10-sovetov-nachinayushhim-kulinaram.html>